GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

DESIGN ESPRESSO ADVANCED PLUS



Art.-Nr. 42611 Design Espresso Advanced Plus

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!



Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrer neuen Design Espresso Advanced Plus von Gastroback. Diese Espressomaschine ist ein wahres Multitalent und für Kaffeegenießer bestens geeignet. Die Verbindung zwischen frisch gemahlenem Kaffee, der richtigen Dosierung und dem professionellem Brühverfahren machen den Espresso reichhaltiger und cremiger.

Die Informationen in dieser Anleitung werden Ihnen die Vielseitigkeit des Gerätes rasch vermitteln.

Entdecken Sie mit der Design Espresso Advanced Plus die Welt des Kaffees und die Kunst der Barista.

Ihre Gastroback GmbH



IHRE DESIGN ESPRESSO ADVANCED PLUS KENNENLERNEN

P O M N L

K

A J

B I

C

D

E H

G

F

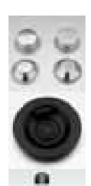


Zubehör:

- Milchaufschäumkännchen aus Edelstahl
- Messlöffel
- Tamper mit Magnethalterung



Siebeinsätze
- 2 Doppel-, 2 Einzelwand-Siebeinsätze (1 Tasse und 2 Tassen)
- Reinigungseinsatz
- Reinigungswerkzeug
- Inbusschlüssel



- A **POWER-Taste:** blinkt,wenn das Gerät eingeschaltet wird und leuchtet konstant wenn das Gerät betriebsbereit ist
- B **Abnehmbarer Tamper mit Magnethalterung:** Zum Andruck des Kaffeepulvers
- C **Brühkopf:** Für das Brühverfahren den Siebträger hier platzieren
- D **Siebträger mit erweitertem Auslauf Ø 54 mmt**
- E **Extra hohe Tassenhöhe:** Für Kaffebecher und Latte Macchiatogläser geeignet
- F **Herausnehmbare Tropfschale und Zubehörfach**
- G **Füllstandsanzeige der Tropfschale:** Sobald das »Empty Me!«-Symbol erscheint, muss die Tropfschale entleert werden
- H **360 °schwenkbare Milchschaumdüse** Lässt sich zum Milchaufschäumen leicht in die richtige Position bringen
- I **separate Heißwasserdüse** Jederzeit heißes Wasser auf Knopfdruck, zum Beispiel für die Teezubereitung.
- J **Dampf-/Heißwasserwählschalter:** Einschalten der Dampf- oder Heisswasserfunktion
- K **Programmierbare Tasten:** Für 1 Tasse oder 2 Tassen
- L **Dampf/Heißwasser-Kontroll-Leuchte:** Zeigt an, dass die Dampf-Funktion oder Heißwasserfunktion zum Milchaufschäumen ausgewählt wurde.
- M **CLEAN ME-Kontroll-Leuchte:** Zeigt an, wenn ein Reinigungsvorgang erforderlich ist.
- N **Druck-Manometer:** Zeigt den Ausgabedruck an und führt Sie zum perfekten Espresso.
- O **Programmtaste:** Intelligente, programmierbare Funktion zur Einstellung Ihres Lieblings-Espressos.
- P **Wärmeplatte für Tassen**

NICHT ABGEBILDET

Wassertank 1,8 Liter, herausnehmbar, mit Wasserfilter; über eine Klappe an der Voderseite der Maschine direkt befüllbar.

Zubehörfach befindet sich hinter der Tropfschale.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie bitte vor dem Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise, zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und bewegliche Bauteile führen. Jegliche Benutzung für andere Zwecke ist seitens des Herstellers untersagt und zu unterlassen. Für Schäden, die auf nicht sachgemäßen Gebrauch zurückzuführen sind, übernehmen wir keinerlei Haftung und sind auch nicht regresspflichtig. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in dieser Anleitung beschrieben sind. Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand nicht unbeaufsichtigt. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Diese Anleitung ist ein wichtiger Bestandteil des Gerätes. Geben Sie das Gerät nicht ohne diese Anleitung an Dritte weiter. Bestehen Unklarheiten oder sollten weitere Informationen erforderlich sein, bitten wir Sie, sich vor Inbetriebnahme der Maschine mit Ihrem autorisierten Fachhändler oder unserem Kundendienst in Verbindung zu setzen.

Reparaturen und technische Wartung am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 22250

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Verwenden und lagern Sie das Gerät an einem sauberen, frostfreien Ort, an dem es vor Feuchtigkeit, Nässe und übermäßiger Belastung geschützt ist. Das Gerät nicht im Freien verwenden oder lagern. Das Gerät ist nicht für die Verwendung in fahrenden Fahrzeugen oder auf Booten geeignet. Bewahren Sie das Gerät und alle Bauteile stets an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf. Nur für den Betrieb in Innenräumen und für den Hausgebrauch geeignet.

• Prüfen Sie das Gerät und das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Niemals das Gerät verwenden, wenn das Gerät oder Teile davon beschädigt oder undicht sind, übermäßigen Belastungen ausgesetzt waren (z.B. Sturz, Schlag, Überhitzung oder eingedrungene Feuchtigkeit) oder nicht mehr erwartungsgemäß arbeiten. Verwenden Sie das Gerät nicht mehr, wenn sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät in einer Fachwerkstatt überprüfen.

• Verwenden Sie nur Bauteile, Werkzeuge, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, das Gerät beschädigen und/oder zu schweren Verletzungen oder Sachschäden führen.

• Vergewissern Sie sich, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten. Vergewissern Sie sich vor jeder Verwendung, dass der Siebträger richtig im Brühkopf eingesetzt ist. Das Gerät steht während des Betriebes unter Überdruck!

• Stellen Sie das Gerät auf einer gut zugänglichen, ebenen, trockenen und ausreichend stabilen sowie wärme- und feuchtigkeitsbeständigen Arbeitsfläche auf. Stellen Sie das Gerät zum Betrieb niemals auf eine Metallfläche (z.B. Geschirrabtropffläche). Verwenden Sie das

Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Stellen Sie das Gerät nicht an den Rand oder die Kante der Arbeitsfläche. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängt und, dass niemand das Gerät am Kabel vom Tisch ziehen kann.

• Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren unter Aufsicht verwendet werden, oder wenn sie eine ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts bekommen haben, und wenn sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung darf nur von Kindern durchgeführt werden, wenn sie älter als 8 sind und dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

• Legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät, um eine Überhitzung und eine Gefährdung durch Feuer und elektrischen Schlag zu vermeiden. Legen Sie niemals harte, scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät, um die Wärmeplatte oder das Rost nicht zu beschädigen.

• Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (z. B. Heizung, Ofen, Grill) stellen oder legen. Achten Sie darauf, dass sich während des Betriebes keine wertvollen oder feuchtigkeits- oder hitzeempfindlichen Gegenstände in der Nähe des Gerätes befinden, um Schäden durch heißen Dampf und Wasser zu vermeiden. Das Gerät muss von vorn frei zugänglich sein. An den Seiten müssen mindestens 15 cm Platz frei sein.

• Das Gerät ist nicht dafür geeignet mit externen Zeitschaltuhren oder Fernbedienungen bedient zu werden.

• Lassen Sie besonders kleine Kinder niemals unbeaufsichtigt, wenn das Gerät oder Geräteteile für sie zugänglich sind. Lassen Sie kleine Kinder niemals mit dem Gerät, den Bauteilen oder dem Reinigungswerkzeug spielen. Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen.

• Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, wenn Sie das Gerät bewegen, zusammen- oder auseinanderbauen wollen oder Sie das Gerät längere Zeit unbeaufsichtigt stehen lassen.

• Füllen Sie zum Betrieb immer nur kaltes, sauberes Leitungswasser in den Wassertank. Verwenden Sie niemals andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie zum Entkalken keine scharfen Chemikalien und Entkalker (siehe ›Pflege und Reinigung‹).

• Niemals das Gerät einschalten, wenn der Wassertank leer ist. Achten Sie beim Einsetzen des gefüllten Wassertanks und beim Herausnehmen der vollen Tropfschale darauf, das enthaltene Wasser nicht zu verschütten.

• Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Schalten Sie das Gerät immer zuerst aus (POWER-Taste), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen, wenn Sie das Gerät nicht verwenden, bewegen oder reinigen.

• Lassen Sie keine Nahrungsmittelreste auf dem Gerät oder den Bauteilen eintrocknen. Reinigen Sie das Gerät nach jeder Verwendung (siehe ›Pflege und Reinigung‹).

• Niemals das Gerät oder die Bauteile mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (z.B. Topfreiniger) scharfen Putzmitteln oder ätzenden Chemikalien (Desinfektionsmittel, Entkalker) reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden.

• Wenden Sie bei der Arbeit mit dem Gerät keine Gewalt an, um die Bauteile nicht zu beschädigen.

• Die Design Espresso Advanced Plus dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile, wie z. B. der Brühkopf, der Siebträger und die Milchschaumdüse beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.

• Niemals das Gerät oder die Bauteile des Gerätes in der Spülmaschine reinigen. Das Gerät und das Netzkabel niemals mit Flüssigkeiten übergießen oder in Flüssigkeiten stellen oder tauchen.

• Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Siebträger gefüllt haben, müssen Sie das Kaffeepulver möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den integrierten Tamper. Das Kaffeepulver darf nicht zu fest angedrückt werden.

• Wischen Sie eventuell auf dem Rand des Siebeinsatzes verschüttetes Kaffeepulver sorgfältig ab. Der Rand sollte unbedingt ganz sauber sein, damit der Siebeinsatz am Brühkopf druckdicht abschließt. Für ein optimales Brühergebnis sollte das Druck-Manometer in der mittleren Zone liegen.

• Die Restfeuchtigkeit des Kaffeesatzes im Siebträger, die sich auf Grund der speziellen Brühtechnik der Maschine ergibt, stellt keinesfalls eine Fehlfunktion der Maschine dar.

• Achten Sie darauf, dass der Siebträger vor der Benutzung fest im Brühkopf eingesetzt ist. Niemals den Siebträger während des Betriebes entfernen.

• Das Gerät nicht mit kohlensäurehaltigem Wasser, sondern nur mit weichem Trinkwasser (bis 4° dH =Grad deutscher Härte) betreiben.

• Das Gerät nicht ohne Wasser betreiben.

• Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und in folgenden Bereichen vorgesehen:
  – Küchen in Geschäften, Büros oder anderen Arbeitsumgebungen;
  – Landwirtschaftlichen Betrieben;
  – Hotels, Motels oder anderen Unterkünften;
  – Unterkünften mit Frühstücksangebot.

• Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.

• Verpackungsmaterial für eventuellen Transport unbedingt aufbewahren.

Wichtige Sicherheitshinweise für alle Elektrogeräte

• Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Das Gerät darf nur an die ordnungsgemäß abgesicherte Schukosteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 220/240 V, 50 Hz) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Die Steckdose muss für 16 A einzeln abgesichert sein. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Tischsteckdosen, um eine Gefährdung durch Feuer und Elektrizität zu vermeiden. Außerdem sollte die Steckdose über einen Fehlerstromschutzschalter abgesichert sein, dessen Auslösestrom nicht über 30 mA liegen sollte. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihren Elektriker.

• Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gehäuse laufen lassen. Niemals das Netzkabel oder das Gehäuse in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen oder stellen. Sollte während der Arbeit Wasser oder eine andere Flüssigkeit über das Gehäuse gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort aus, ziehen Sie den Netzstecker und trocknen das Gerät mit einem sauberen Tuch ab. Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Bauteile des Gerätes undicht sind und/oder sich während des Betriebes Wasser unter dem Gerät sammelt.

• Wickeln Sie das Kabel vor der Verwendung des Gerätes immer vollständig ab. Niemals am Kabel ziehen, reißen oder das Kabel knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht von der Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Steckers an, wenn Sie den Stecker ziehen.

Hohe Temperaturen – Verbrennungsgefahr

• Die Design Espresso Advanced Plus dient zum Aufbrühen von Kaffee. Daher werden einige Bauteile, wie z. B. der Brühkopf, der Siebträger und die Milchschaumdüse beim Betrieb sehr heiß und heißes Wasser oder Dampf treten aus.

• Fassen Sie während des Betriebes und kurz danach niemals heiße Bauteile (z.B. Brühkopf, Siebträger, Edelstahlhülse, Milchschaumdüse) an. Auch nach dem Ausschalten sind das Gerät und die entsprechenden Bauteile noch einige Zeit sehr heiß.

• Aus dem Brühkopf und der Milchschaumdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Achten Sie aus diesem Grund immer darauf, dass die Milchschaumdüse in Richtung Tropfschale weist, wenn sie nicht benutzt wird. Halten Sie niemals Ihre Hände, andere Körperteile oder feuchtigkeits- und/oder hitzeempfindliche Gegenstände an Siebträger, Brühkopf, Edelstahlhülse oder Milchschaumdüse oder darunter, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

• Vergewissern Sie sich immer, dass der Siebträger im Brühkopf korrekt eingesetzt ist bevor Sie das Gerät einschalten. Beim Brühen des Espressos entsteht Druck — Verbrennungsgefahr!

• Entfernen Sie niemals den Siebträger während eines Brühvorgangs.

• Warten Sie immer, bis das Gerät auf Raumtemperatur abgekühlt ist und leeren Sie den Wassertank und die Tropfschale aus, bevor Sie das Gerät bewegen oder reinigen. Fassen Sie das Gerät immer auf beiden Seiten unten am Gerätesockel (nicht an der Tropfschale!) an, wenn Sie das Gerät bewegen wollen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42611 Design Espresso Advanced Plus
Stromversorgung:	220 - 240 V Wechselstrom, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	1.500 - 1.750 Watt
Länge des Netzkabels:	ca. 112 cm
Gewicht:	ca. 7,6 kg
Abmessungen:	ca. 270 mm x 232 mm x 320 mm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen des Wassertanks:	1,8 Liter
Prüfzeichen:	CE

FUNKTIONEN DER DESIGN ESPRESSO ADVANCED PLUS

Tamper

Der Tamper mit Magnethalterung ermöglicht Ihnen das gleichmäßige Andrücken des Kaffeepulvers im Siebträger. Für gewöhnlich befindet sich der Tamper an dem Gerät links. Er kann jedoch auch entfernt und, je nach Belieben, frei verwendet werden.

Program-Taste



Je nach individuellem Geschmack und Bedürfnis können Sie durch die PROGRAM-Taste die Dosierung erhöhen oder verringern.

Espresso Druck-Manometer



Das Druck-Manometer hilft Ihnen den perfekten Espresso herzustellen. Nur mit dem richtigen Druck erzielen Sie die optimale Extraktion aus dem Kaffeepulver zur Herstellung eines perfekten Espressos. Das Druck-Manometer zeigt an, mit wieviel Druck das Wasser durch das Kaffeepulver im Siebeinsatz gepresst wird.

Mittlere Zone - Idealer Espresso



Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der mittleren Zone bedeutet dies, dass der Espresso mit dem optimalen Druck gebrüht wird. Die Extraktion aus dem Kaffeepulver ist optimal und Ihr Espresso hat feinstes Aroma. Die Crema ist üppig und sollte eine gleichmäßige Beschaffenheit sowie eine helle bis goldene Färbung haben.

Untere Zone - Extraktionszeit zu kurz



Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der unteren Zone bedeutet dies, dass das Kaffeepulver unterextrahiert wird, d. h. das Wasser läuft sehr schnell durch das Kaffeepulver. Der Espresso hat dadurch einen leichten Geschmack mit einer sehr geringen Crema. Ursachen hierfür könnten folgende sein: das Kaffeepulver ist zu grob gemahlen, es ist nicht genug Kaffeepulver im Siebeinsatz oder das Kaffeepulver ist nicht stark genug angedrückt worden.

Obere Zone - Extraktionszeit zu lang



Liegt die Anzeigenadel beim Brühvorgang in der oberen Zone bedeutet dies, dass das Kaffeepulver überextrahiert wird, d. h. das Wasser läuft sehr langsam durch das Kaffeepulver. Die Extraktionszeit ist somit zu lang und der Espresso wird sehr stark und bitter. Die Crema ist dunkel. Ursachen hierfür könnten folgende sein: Das Kaffeepulver ist zu fein gemahlen, es ist zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz oder das Kaffeepulver ist zu stark angedrückt wor
den.

	MAHLEN	DOSIEREN	STOPFEN	FLIESSEN
zu stark extrahiert bitter · nicht schmackhaft	zu fein	zu viel	zu schwer	über 30 s
ausgeglichen	medium	10 g pro Tasse 18 g pro 2 Tassen	5 - 10 kg	20 - 30 s
zu wenig extrahiert schwach · wässrig	zu grob	wenig	zu leicht	unter 20 s

Professionelle Milchschaumdüse



Die Design Espresso Advanced Plus hat eine um 360° schwenkbare Milchschaumdüse aus Edelstahl mit der Sie bequem arbeiten können.

Hinweis zum Milchaufschäumen: Etwa die Hälfte der Edelstahldüse muss in die Milch getaucht sein.

Hinweis: Tritt bereits Dampf aus der Milchschaumdüse aus und die Düse ist noch nicht in die Milch eingetaucht, könnte der entweichende Dampf die Milch aus dem Kännchen spritzen lassen.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass die Milch nicht über den Rand des Milchaufschäumkännchens läuft.

WARNUNG: Nehmen Sie die Milchschaumdüse nicht aus der Milch heraus, so lange noch Dampf austritt. Anderenfalls kann heiße Milch aus dem Kännchen spritzen. Schalten Sie den Dampfwählschalter immer zuerst in die Ausgangsposition (OFF-Position) zurück, bevor Sie das Milchaufschäumkännchen von der Milchschaumdüse entfernen. Etwa 5 Sekunden nach dem Ausschalten der Dampffunktion tritt ein kurzer Dampfstoß aus der Milchschaumdüse. Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen.

Hinweis: Aus der Milchschaumdüse kann heißer Dampf austreten oder heißes Wasser tropfen. Achten Sie aus diesem Grund immer darauf, dass die Milchschaumdüse in Richtung Tropfschale weist, wenn sie nicht benutzt wird.



Siebeinsätze

Die Design Espresso Maschine Advanced Plus wird mit Doppel- und Einzelwand-Siebeinsätzen für je eine oder zwei Tassen geliefert.

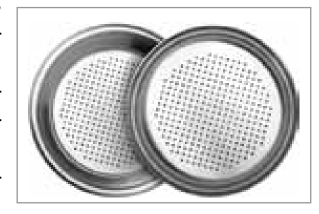
Doppelwand-Siebeinsatz

Die Doppelwand-Siebeinsätze (Ein- und Zwei-Tassen) wurden so konstruiert, dass das Wasser beim Brühvorgang langsamer durch das Kaffeepulver geführt wird, um den optimalen Druck beim Brühvorgang zu erzielen. So entsteht eine perfekte und üppige Crema.



Einzelwand-Siebeinsatz

Die Einzelwand-Siebeinsätze verlangsamen nicht den Fluss des Wassers während des Brühvorganges. Mit den Einzelwand-Siebeinsätzen können Sie die „Welt des Espressos“ frei ergründen, indem Sie den Mahlgrad, die Dosis und den Andruck aufeinander abstimmen, um so einen reichhaltigen Geschmack zu gewinnen. Die Einzelwand-Siebeinsätze (Ein- und Zwei-Tassen) sind nur für den Gebrauch von frisch gemahlenem Kaffee geeignet.



Energiesparfunktion

Die Design Espresso Advanced Plus verfügt über eine Energiesparfunktion. Im Energiesparmodus verbraucht das Gerät 50% weniger Strom als im betriebsbereiten Modus. Wird das Gerät ca. eine Stunde nicht benutzt, schaltet es automatisch in den Energiesparmodus. Nach weiteren 3 Stunden schaltet sich das Gerät ganz aus. Im Energiesparmodus leuchtet nur die POWER-Taste und alle anderen Tasten sind erloschen. Um die Maschine wieder in Betrieb zu nehmen, drücken Sie einmal die PROGRAM-Taste, die -Taste oder die -Taste. Die POWER-Taste fängt an zu blinken. Sobald die Betriebstemperatur erreicht ist, leuchten alle Tasten konstant. Um das Gerät aus dem Energiesparmodus auszuschalten, drücken Sie einmal die POWER-Taste.

Zusätzliche Funktionen

Elektronischer PID-Regler verhindert gradgenau Temperaturabweichungen im Extraktionsprozess.

Einstellbare Extraktionstemperatur für optimales Aroma.

Thermo-Block-Heizsystem Temperaturfühler steuert die Wassertemperatur gradgenau.

Elektronische Temperaturkontrolle sorgt für die optimale Brühtemperatur des Wassers. Dies ermöglicht eine perfekte Extraktion bei jedem Espresso.

Vorbrühfunktion Für den idealen Espressogenuss wird das Kaffeearoma optimal extrahiert. Der Kaffee wird bei niedrigem Druck angefeuchtet, bevor die Pumpe ihre volle Leistung stufenweise erreicht. So kann der Kaffee sein Aroma sanft entfalten.

Selbstreinigungsfunktion

Flacher Brühkopf für gleichmäßige Verteilung des Wassers durch den Kaffeepuck

BEDIENUNG

Vor der ersten Verwendung

Entfernen Sie alle Verpackungs- und Werbematerialien. Wenn Sie das Gerät auspacken sind Tropfschale, Wassertank und Zubehörfach bereits richtig eingebaut. Der Wassertank hat einen Tragegriff für die komfortable Wasserbefüllung. Er kann nach oben herausgezogen und entfernt werden. Die Tropfschale befindet sich am Gerätesockel und kann nach vorn herausgezogen werden.

1. Vergewissern Sie sich, dass die Bauteile und das Zubehör vollständig und unbeschädigt sind, bevor Sie die Verpackung entsorgen. Das Zubehörfach befindet sich im Gerätesockel und kann erst herausgezogen werden, nachdem die Tropfschale herausgenommen wurde. Im Zubehörfach bewahren Sie am besten das Zubehör-Set und die Siebeinsätze auf. So kann dieses Zubehör nicht verloren gehen.

2. Spülen Sie den Wassertank sorgfältig aus. Spülen Sie vor der ersten Verwendung auch Siebeinsätze, Siebträger, Messlöffel und Milchaufschäumkännchen in etwas warmer Spülmittellösung. Arbeiten Sie dabei nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹. Befüllen Sie das Zubehörfach, setzen es in die Unterseite des Gerätes und schieben Sie es in Richtung Rückwand. Das Gehäuse des Gerätes und die Wärmeplatte wischen Sie am besten mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Trocknen Sie das Gerät danach sorgfältig mit einem sauberen Tuch ab.

ACHTUNG: Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder harte Scheuerhilfen (z.B.: Topfreiniger) zur Reinigung des Gerätes oder der Bauteile. Vor der ersten Verwendung sollten Sie das Gerät einmal ohne Kaffeepulver arbeiten lassen. Dadurch werden die inneren Bauteile des Gerätes aufgeheizt und gespült. Arbeiten Sie dazu nach der Anleitung im folgenden Absatz (›Einen Kaffee zubereiten‹).

3. Platzieren Sie die Tropfschalenabdeckung auf die Tropfschale und setzen Sie dann das Gitter auf die Tropfschale. Positionieren Sie nun die Tropfschale vor das Zubehörfach.

Hinweis: Wir empfehlen vor jedem Gebrauch, Wasser ohne Kaffee durchlaufen zu lassen, so dass die Maschine vorgewärmt wird.

Kalkfilter Einsetzen/Wechseln

1. Den Kalkfilter ca. 5 Minuten im Wasser einweichen.

2. Den Kalkfilter und das Sieb unter laufendem Wasser spülen.

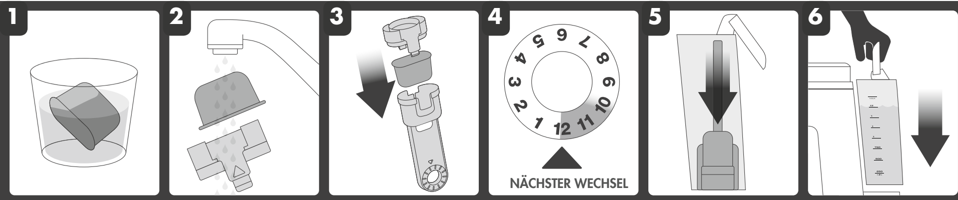
3. Setzen Sie das Filtersystem zusammen.

4. Datum für den nächsten Filterwechsel einstellen.

5. Platzieren Sie den Filter im Wassertank.

6. Den Wassertank in die Espressomaschine einsetzen (siehe ›Das Gerät zusammensetzen‹).

Verwenden Sie dafür ausschließlich die Wasserfilter 97765.



Spülen der Espressomaschine

Wir empfehlen vor der ersten Verwendung das Gerät ohne Kaffeepulver zu spülen.

• Die ☕☕-Taste drücken und das Wasser ca 30 sek durchlaufen lassen.

• Die Dampffunktion für ca 10 sek einschalten.

• Diesen Zyklus wiederholen, bis der Wassertank leer ist.

Einen Kaffee zubereiten

WARNUNG: Niemals kleine Kinder mit dem Gerät oder den Bauteilen des Geräts unbeaufsichtigt lassen! Vergewissern Sie sich immer, dass das Gerät richtig und vollständig zusammengesetzt ist, bevor Sie den Netzstecker in die Steckdose stecken und das Gerät einschalten.

Halten Sie den Arbeitsplatz sauber und trocken. Lassen Sie keine Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen und legen Sie keine Tücher, Servietten oder ähnliche Materialien unter oder auf das Gerät. Sollte während der Arbeit Flüssigkeit über das Gerät gelaufen sein, dann schalten Sie das Gerät sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker. Trocknen Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

1. Schieben Sie das Zubehörfach hinten in den Gerätesockel. Im Zubehörfach bewahren Sie am besten den Messlöffel, das Reinigungswerkzeug und die Filtereinsätze auf. Dadurch kann dieses Zubehör nicht verloren gehen.

2. Setzen Sie den ›Empty Me‹ Wasserstandsanzeiger in die Tropfschale. Setzen Sie das Abtropfgitter auf die Abtropfschale und schieben Sie die Abtropfschale in den Gerätesockel vor das Zubehörfach.

3. Schieben Sie den Wassertank über die Tropfschale in die Rückwand des Geräts. Die vordere Wand des Wassertanks muss mit den Seitenwänden der Gerätesäule glatt abschließen und darf nicht heraussstehen.

HINWEIS: Wir empfehlen vor jeder Verwendung das System einmal komplett mit Wasser durchzuspülen um sicher zu stellen das alle internen Leitungen vorgewärmt sind.

Den Wassertank auffüllen

• Vergewissern Sie sich dass der Wasserfilter fest in dem Wassertank eingesetzt ist.

• Befüllen Sie den Wassertank mit kaltem Leitungswasser bis zur maximalen Markierung auf der Seite des Tanks und lassen Sie den Wassertank wieder vorsichtig in seine Ausgangsposition an der Rückseite der Maschine gleiten.

• Stecken Sie den Netzstecker in eine Steckdose mit 220/240 V.

• Drücken Sie den POWER-Knopf um das Gerät einzuschalten. Der POWER-Knopf blinkt auf, während die Maschine aufheizt. Nachdem die Maschine ihre optimale Temperatur erreicht hat, leuchten alle Tasten des Bedienmenüs auf.

Hinweis: Prüfen Sie vor jeder Benutzung den Wasserstand im Tank und wechseln Sie das Wasser täglich. Der Wassertank sollte mit frischem und kaltem Leitungswasser vor jeder Benutzung aufgefüllt werden. Benutzen Sie auf keinen Fall Mineral-, oder destilliertes Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Die Tassen vorwärmen

• Sobald das Gerät eingeschaltet ist, wird auch die Wärmplatte oben auf dem Gerätedach beheizt. Stellen Sie Ihre Tassen auf die Wärmplatte, um die Tassen vorzuheizen. Dadurch kühlt der Kaffee nicht aus, wenn er in die Tasse läuft.

Den Kaffee vorbereiten

• Legen Sie den 1-Tasse-Filtereinsatz (für 1 Tasse) oder 2-Tassen-Filtereinsatz (für zwei Tassen) in den Filterhalter ein und drücken Sie den Filter an.

Der Filter wird im Filterhalter von einer Feder gehalten. Der Rand des Filters muss auf dem Rand des Filterhalters aufliegen.

• Heizen Sie den Filterhalter und Filtereinsatz vor. Fassen Sie die Filterhalter mit dem leeren Filtereinsatz am schwarzen Griff und halten sie den Filterhalter unter den Brühkopf. Der Griff muss dabei etwa im 45° Winkel schräg nach links vorn zeigen.

• Drehen Sie den Filterhalter nach rechts (gegen den Uhrzeigersinn), so dass der Griff etwa rechtwinklig nach vorn weist. Der Filterhalter wird dadurch druckdicht am Gerät verriegelt. Stellen Sie eine Tasse unter den Auslauf des Filterhalters.

• Lassen Sie mit Hilfe der manuellen Funktion einmal heißes Wasser durch den Filtereinsatz laufen.

HINWEIS: Alternativ können Sie den Filterhalter und Filtereinsatz mit Heißwasser aus der Heißwasserdüse kurz spülen um beide vorzuwärmen. Achten Sie dabei darauf sich nicht zu verbrennen und halten Sie den Filterhalter dabei am schwarzen Griff. Der FIlterhalter wird dabei nicht im Brühkopf eingesetzt sondern nur unter den Auslauf der Heißwasserdüse gehalten.

• Trocknen Sie den Filtereinsatz danach gut ab. Achten Sie darauf sich nicht zu verbrennen. Der Filtereinsatz könnte sehr heiß sein.

• Füllen Sie den Messlöffel gestrichen mit Espresso-Kaffeepulver auf. Für den 1-Tasse-Filtereinsatz nehmen Sie 1 Messlöffel Pulver – für den 2-Tassen-Filtereinsatz verwenden Sie 2 Messlöffel Pulver. Verwenden Sie immer nur die richtige Menge Pulver für die beiden Filter.

Den Brühkopf spülen

WARNUNG: Aus dem Brühkopf treten heißes Wasser und Dampf aus. Niemals die Hand oder andere Körperteile an den Brühkopf oder darunter halten, wenn das Gerät eingeschaltet ist.

• Bevor Sie den Filter am Brühkopf einsetzen, sollten Sie etwas Wasser durch den Brühkopf leiten, um den Brühkopf zu spülen.

• Stellen Sie eine leere Tasse oder einen Becher unter den Brühkopf auf das Abtropfgitter der Tropfschale.

• Lassen Sie mit Hilfe der manuellen Funktion (siehe ›Der manuelle Espresso‹) einmal heißes Wasser durch den Filtereinsatz laufen. Das Gerät erzeugt ein Pumpgeräusch und Wasser tritt aus dem Brühkopf. Sobald der Brühkopf gespült ist, nehmen Sie die Tasse und schütten das Wasser weg.

Der Kaffeeandruck

Für die einfache Anwendung bietet Ihre Design Espresso Advanced Plus zwei praktische Arten um den Kaffee anzudrücken:

Der Tamper am Gerät

a. Nach dem Befüllen des Siebträgers mit dem gemahlenen Kaffeepulver, klopfen Sie ihn leicht ab, damit das Kaffeepulver in sich zusammenfällt.

b. Ist der Tamper an dem Gerät befestigt, heben Sie den Siebträger in Richtung Tamper.

c. Drücken Sie den Siebträger fest an den Tamper, um so gleichmäßigen Druck auszuüben.

d. Lösen Sie den Siebträger vom Tamper und entfernen Sie überschüssiges Kaffeepulver auf dem Rand des Siebträgers, um einen korrekten Sitz am Brühkopf zu gewährleisten.

Den Tamper frei benutzen

Der Tamper kann von dem Gerät leicht entfernt und frei verwendet werden.

a. Entnehmen Sie den Tamper von dem Gerät.

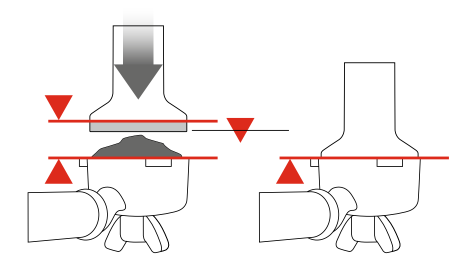
b. Nach dem Befüllen des Siebträgers mit dem gemahlenen Kaffeepulver, klopfen Sie ihn leicht ab, damit das Kaffeepulver in sich zusammenfällt.

c. Nehmen Sie den Siebträger in die eine, und den Tamper in die andere Hand.

d. Üben Sie gleichmäßigen und festen Druck aus, um das Kaffeepulver zu ebnen und fest anzudrücken.

e. Lösen Sie den Siebträger vom Tamper und entfernen Sie überschüssiges Kaffeepulver auf dem Rand des Siebträgers, um einen korrekten Sitz am Brühkopf zu gewährleisten.





Einsetzen des Siebträgers

• Fassen Sie die Siebträger mit dem gefüllten Filter am schwarzen Griff und halten sie den Siebträger unter den Brühkopf. Der Griff muss dabei etwa im 45° Winkel schräg nach links vorn zeigen.

• Drehen Sie den Siebträger nach rechts, so dass der Griff etwa rechtwinklig nach vorn weist. Der Siebträger wird dadurch druckdicht am Gerät verriegel.

Den Kaffee aufbrühen

• Vergewissern Sie sich, dass die Tropfschale und das Rost richtig eingelegt sind.

• Stellen Sie eine oder zwei vorgewärmte Tassen unter den Filterhalter.

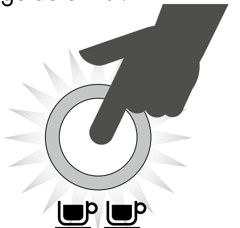
Die programmierte -Taste

• Für eine Tasse drücken Sie einmal die -Taste. Die POWER-Taste leuchtet dann konstant und nur die -Taste blinkt. Nach ein paar Sekunden läuft der Espresso automatisch aus dem Filterhalter in die Tasse. Ein Pumpgeräusch ist dabei zu hören. Der Brühvorgang wird automatisch gestoppt, nachdem die voreingestellte Brühzeit abgelaufen ist.



Die programmierte -Taste

• Für zwei Tassen drücken Sie einmal die –Tassen-Taste. Die POWER-Taste leuchtet dann konstant und nur die –Tassen-Taste blinkt. Nach ein paar Sekunden läuft der Espresso automatisch aus dem Filterhalter in die Tassen. Ein Pumpgeräusch ist dabei zu hören. Der Brühvorgang wird automatisch gestoppt, nachdem die voreingestellte Brühzeit abgelaufen ist.



HINWEIS: Die Minimum Brühmenge bei einer und zwei Tassen liegt bei 15 ml.

HINWEIS: Wenn Sie während eines Brühvorgangs die -Taste oder –Taste erneut drücken wird der Brühvorgang sofort beendet und das Gerät schaltet sich in den bertriebsbereiten Modus (alle Tasten leuchten).

• Solange das Gerät eingeschaltet ist, bleibt das Gerät betriebsbereit für den Brühvorgang und hält eine konstante Temperatur im Brühkopf. Wenn das Gerät eine Stunde nicht benutzt wurde, schaltet es sich automatisch in den Energiesparmodus. Nach weiteren 3 Stunden schaltet sich das Gerät ganz aus.

• Wenn Sie keinen weiteren Kaffee aufbrühen wollen, dann drücken Sie auf die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gerät nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹ reinigen.

Programmieren der -Taste

• Um mit der Programmierung zu beginnen drücken Sie einmal die PROGRAM-Taste. Das Gerät wird einen einzelnen Signalton von sich geben und die PROGRAM-Taste beginnt zu blinken. Das Gerät befindet sich im Programmiermodus.

• Drücken Sie die -Taste einmal. Die -Taste blinkt jetzt und ein Brühvorgang wird gestartet.

• Sobald die gewünschte Menge Espresso gebrüht ist drücken Sie die -Taste erneut. Es ertönen jetzt zwei Signaltöne direkt hintereinander. Damit ist der Programmiervorgang abgeschlossen und die Brühzeit für die -Tasse-Taste neu programmiert.

Programmieren der -Taste

• Um die Programmierung zu beginnen drücken Sie einmal die PROGRAM-Taste. Das Gerät wird einen einzelnen Signalton von sich geben und die PROGRAM-Taste beginnt zu blinken. Das Gerät befindet sich im Programmiermodus.

• Drücken Sie die –Taste einmal. Die 2-Tassen-Taste blinkt jetzt und ein Brühvorgang wird gestartet.

• Sobald die gewünschte Menge Espresso gebrüht ist drücken Sie die –Taste erneut. Es ertönen jetzt zwei Signaltöne direkt hintereinander.

Damit ist der Programmiervorgang abgeschlossen und die Brühzeit für die 2-Tassen-Taste neu programmiert.

Zurücksetzen der programmierten Taste auf die Voreinstellung

Um die programmierten Tasten (-Taste und -Taste) auf die Voreinstellung zurückzusetzen, müssen Sie die PROGRAM-Taste einmal drücken und so lange gedrückt halten bis drei kurze Signaltöne hintereinander ertönen.

Lassen Sie erst dann die PROGRAM-Taste wieder los. Das Gerät ist jetzt in die Werkeinstellung zurückgesetzt und die programmierten -Taste und -Taste haben die vorprogrammierte Einstellung.

Hinweis: Die Voreinstellung der -Taste liegt bei 30 ml und die der -Taste bei 60 ml.

Der manuelle Espresso

Drücken Sie die -Taste oder –Taste einmal und halten Sie die Taste so lange gedrückt, bis Sie die gewünschte Menge Espresso gebrüht haben. Lassen Sie die Taste erst dann wieder los.

Die Vorbrüh-Funktion

Wenn die -Taste oder –Taste gedrückt wurden, dann fördert die 15-bar-Pumpe zunächst etwas Wasser, macht dann eine kurze Pause und pumpt danach weiteres Wasser durch den gemahlenen Kaffee im Filterhalter. Das Kaffeepulver wird durch dieses Verfahren zuerst mit etwas Wasser angefeuchtet, bevor der eigentliche Brühvorgang beginnt. Dadurch quillt das Kaffeepulver und im Brühkopf kann ein grö-

ßerer Druck aufgebaut werden. Auf diese Weise werden die Öle und Aromastoffe des Kaffees besser an das Wasser abgegeben.

Den Siebträger ausleeren

WARNUNG: Die Metallteile des Filtereinsatzes und Siebträgers sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Fassen Sie den heißen Siebträger nur am schwarzen Griff an. Kühlen Sie den Siebträger und den Filtereinsatz zuerst in kaltem Wasser, bevor Sie die Metallteile anfassen.

• Nehmen Sie den Siebträger vom Brühkopf ab. Fassen Sie den Filterhalter dazu am schwarzen Griff und drehen Sie den Filterhalten nach links bis die Verriegelung gelöst ist.

• Leeren Sie den Siebträger dann über einer Schüssel oder Spüle aus. Das gebrauchte Kaffeepulver geben Sie am besten in den Hausmüll oder zu den kompostierbaren Küchenabfällen. Spülen Sie das Kaffeepulver nicht in den Ausguss, da andernfalls der Abfluss verstopft werden könnte.

HINWEIS: Die Restfeuchtigkeit des Kaffeesatzes im Siebträger, die sich auf Grund der speziellen Brühtechnik der Maschine ergibt, stellt keinesfalls eine Fehlfunktion der Maschine dar.

• Die Filtereinsätze werden von einer Feder im Siebträger gehalten. Heben Sie den Filtereinsatz an den Aussparungen an den Seiten des Filterhalters an, um ihn aus dem Filterhalter zu nehmen.

• Spülen Sie den Filtereinsatz und Siebträger mit klarem Wasser aus und lassen Sie diese Bauteile danach trocknen.

Wassertemperatur einstellen

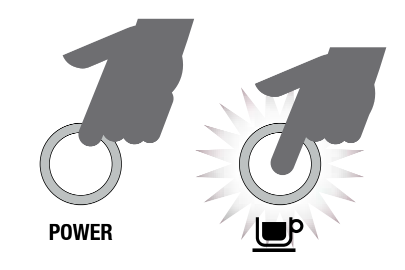
Unterschiedliche Bohnen erfordern unterschiedliche Wassertemperatur um ihr optilmales Aroma zu entfalten.

Ihre Design Espresso Advanced Plus bietet Ihnen die Möglichkeit Wassertemperatur in 1 °C oder 2 °C Schritten einzustellen.

Um in den erweiterten Modus zu gelangen:

• Das Gerät ausschalten.

• Die -Taste gedrückt halten und auf die POWER-Taste drücken.

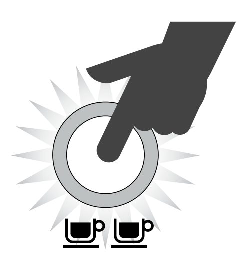


• Es ertönt ein akkustisches Signal. Die Leuchtende Taste zeigt die gewählte Temperatur an. Wenn innerhalb 10 sek nach dem Enschalten des erweiterten Modus nichts verändert wird, kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

• Die gewählte Temperatur wird durch das Leuchten verschiedener Tasten angezeigt:

ANZEIGE	BESCHREIBUNG
POWER	voreingestellte Temperatur
PROGRAM	-2°C
	+2°C
	Auswahl
CLEAN ME	-1°C
HOT WATER STEAM	+1°C

• Um eine Temperaturveränderung zu wählen, drücken Sie innerhalb von 10 sek auf die -Taste.



• Danach wählen Sie die gewünschte Temperaturveränderung.

• Es ertönen 2 akkustische Signale um die Enstellungzu bestätigen. Wenn keine weiteren Tasten gedrückt werden kehrt das Gerät in den Standby-Modus zurück.

Temperatur erhöhen +1 °C
Um die Wassertemperatur um +1 °C zu erhöhen, drücken Sie im erweiterten Modus auf die -Taste sooft bis die ›Clean Me-Kontroll-Leuchte‹ leuchtet.

Temperatur erhöhen +2 °C
Um die Wassertemperatur um +2 °C zu erhöhen, drücken Sie im erweiterten Modus auf die -Taste sooft bis die -Taste leuchtet.

Temperatur reduzieren -1 °C
Um die Wassertemperatur um -1 °C zu reduzieren, drücken Sie im erweiterten Modus auf die -Taste sooft bis die ›Dampf/ Heißwasser-leuchtet.

Temperatur reduzieren -2 °C
Um die Wassertemperatur um -2 °C zu reduzieren, drücken Sie im erweiterten Modus auf die -Taste sooft bis die POWER-Taste leuchtet.

Milchaufschäumen

WARNUNG: Die Edelstahlhülse und Milchschaumdüse sind nach dem Gebrauch noch einige Zeit sehr heiß. Vergewissern Sie sich immer zuerst, dass diese Bauteile abgekühlt sind, bevor Sie die Edelstahlhülse oder die Milchschaumdüse anfassen.

Die Design Espresso Advanced Plus ist mit einer 360° schwenkbaren Milchschaumdüse und einer Edelstahlhülse zum Aufschäumen von Milch ausgerüstet. Damit können Sie schnell und problemlos Milchschaum herstellen. Wenn Sie nur wenig Milchschaum brauchen, nehmen Sie die Edelstahlhülse von der Milchschaumdüse ab und schäumen die Milch nur mit der Düse auf.

• Die Edelstahlhülse abnehmen: Vergewissern Sie sich unbedingt zuerst, dass die Edelstahlhülse abgekühlt ist. Ziehen Sie die Edelstahlhülse dann vorsichtig nach unten von der Milchschaumdüse ab. Drehen Sie die Edelstahlhülse dabei eventuell etwas hin und her.



• Die Edelstahlhülse wieder aufsetzen: Stecken Sie die Edelstahlhülse einfach über die Milchschaumdüse und schieben Sie die Edelstahlhülse dann bis zum Anschlag nach oben. Drehen Sie die Edelstahlhülse dabei etwas hin und her.

Wichtig: Die Edelstahlhülse muss bis über den unteren Teil der dunklen Gummimanschette an der Milchschaumdüse geschoben werden und darf nicht wackeln oder herunterfallen. Es ist unwichtig welches Ende der Edelstahlhülse nach oben oder nach unten zeigt.

WARNUNG: Aus der Milchschaumdüse tritt heißer Dampf aus. Halten Sie niemals Ihre Hände oder andere Körperteile an die

Milchschaumdüse oder darunter, wenn der Dampfwählschalter auf der Dampf-Position steht. Halten Sie das Milchaufschäumkännchen unter die Milchschaumdüse, bevor Sie den Auswahlschalter in die Dampf-Position drehen.

1. Vergewissern Sie sich, dass ausreichend Wasser im Wassertank ist (zwischen den Wasserstandsmarken 500 ml und MAX).

2. Schalten Sie das Gerät an der POWER-Taste ein und warten Sie bis das Gerät betriebsbereit ist und alle Tasten leuchten.

3. Bereiten Sie einen kleinen Espresso vor (siehe ›Einen Kaffee zubereiten‹).

4. Füllen Sie das mitgelieferte Milchaufschäumkännchen aus Edelstahl zur Hälfte mit frischer, kalter Milch auf.

Hinweis: Die besten Ergebnisse erhalten Sie mit fettreduzierter, frischer Milch.

5. Drehen Sie den Dampfwählschalter gegen den Uhrzeigersinn in die Dampf-Position. Die Dampfkontrollleuchte blinkt und zeigt an, dass der Thermoblock zur Dampferzeugung beheizt wird. Zunächst treten eventuell ein paar Tropfen Wasser aus der Milchschaumdüse aus. Sobald die Heizkontrolllampe konstant leuchtet, tritt Dampf aus der Milchschaumdüse aus.

Hinweis: Bei der Dampferzeugung ist ein Pumpgeräusch zu hören.

6. Drehen Sie den Dampfwählschalter kurz auf STANDBY zurück, um die Dampfentwicklung zu unterbrechen. Halten Sie dann sofort das Milchaufschäumkännchen unter die Milchschaumdüse und drehen Sie den Auswahlschalter zurück in die Dampf-Position. Etwa 1/3 der Edelstahlhülse muss in die Milch eintauchen.

Hinweis: Wenn bereits Dampf aus der Milchschaumdüse ausgetreten und die Düse noch nicht in die Milch eingetaucht ist, könnte der entweichende Dampf die Milch aus dem Kännchen spritzen.

7. Halten Sie die Edelstahlhülse zum Aufschäumen an den Rand des Milchaufschäumkännchens. Durch den austretenden Dampf zirkuliert die Milch im Kännchen.

WARNUNG: Aus der Milchschaumdüse und der Edelstahlhülse tritt heißer Dampf aus. Diese Bauteile werden sehr heiß. Achten Sie stets darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen. Fassen Sie während der Dampferzeugung niemals auf die Milchschaumdüse oder die Edelstahlhülse. Fassen Sie die Milchschaumdüse während des Betriebes nur an dem dunklen Kunststoffgriff an.

Hinweis: Sie können die Milchschaumdüse nach Wunsch schwenken, um bequem arbeiten zu können. Fassen Sie die Milchschaumdüse dazu ausschließlich am dunklen Kunststoffgriff an.

8. Nimmt das Volumen der Milch im Kännchen zu, halten Sie die Edelstahlhülse etwas tiefer in die Milch, um die Milch gut durchzuheizen. Halten Sie das Milchaufschäumkännchen dabei mit einer Hand am Griff fest. Mit der anderen Hand fassen Sie unter das Milchaufschäumkännchen. Auf diese Weise können Sie testen, wann die Milch die richtige Temperatur erreicht hat.



WICHITG: Achten Sie dabei darauf, sich nicht am Behälterboden zu verbrennen.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass die Milch nicht über den oberen Rand des Milchaufschäumkännchens läuft.

WARNUNG: Nehmen Sie niemals die Milchschaumdüse aus der Milch heraus, so lange noch Dampf austritt. Anderenfalls kann heiße Milch aus dem Kännchen spritzen. Schalten Sie den Auswahlschalter immer zuerst in die Bereitschaftsposition zurück, bevor Sie das Kännchen von der Milchschaumdüse wegnehmen.

Etwa 5 Sekunden nach dem Ausschalten der Dampf-Funktion tritt ein kurzer Dampfstoß aus der Milchschaumdüse. Achten Sie darauf, sich nicht am heißen Dampf zu verbrühen.

9. Sobald der Boden des Milchaufschäumkännchens zu heiß zum Anfassen wird, drehen Sie den Dampfwählschalter zurück auf STANDBY. Dadurch wird die Dampferzeugung beendet. Nehmen Sie erst danach das Kännchen nach unten von der Milchschaumdüse.

Hinweis: Sie können die Milch auch aufschäumen, indem Sie die Milchschaumdüse im Milchaufschäumkännchen platzieren und das Kännchen auf die Tropfschale stellen.

Hinweis: Nach dem Abschalten der Dampf-Funktion ist kurz ein Pumpgeräusch zu hören. Dann wartet das Gerät etwa 5 Sekunden. Erst danach pumpt die Espressomaschine etwas Dampf durch die Milchschaumdüse, um die Düse zu reinigen.

WICHTIG: Reinigen Sie die Edelstahlhülse nach jeder Verwendung, damit die feinen Poren für den Dampf nicht verstopfen (siehe ›Pflege und Reinigung‹).

10. Gießen Sie die heiße Milch in Ihren Kaffee und geben Sie den Milchschaum mit dem Löffel darüber.

WICHTIG: Vergewissern Sie sich immer, dass die Edelstahlhülse korrekt aufgesetzt und sicher an der Gummierung aufsitzt.

11. Nach dem Aufschäumen kurz Dampf in die Wasserauffangschale ablassen, um eine Verklebung der Öffnungen in der Dampfdüse zu vermeiden.



Hinweis: Für beste Schaumergebnisse nehmen Sie kalte, fettarme und frische Milch. Reinigen Sie die Edelstahlhülse und die Milchschaumdüse nach jeder Anwendung nach der Anleitung im Kapitel ›Pflege und Reinigung‹.

WICHTIG: Das Gerät besitzt eine Selbstreinigung und eine elektronische Temperaturkontrolle. Dadurch wird verhindert, dass das Kaffeepulver durch den überhitzten Dampf verbrannt wird, da der Thermoblock nach der Dampferzeugung noch zu heiß für die Zubereitung des Kaffees ist. Das viel zu heiße Wasser, das sich noch im System befindet, wird nach dem Gebrauch der Dampffunktion automatisch in die Tropfschale abgegeben. Ihr Kaffee wird dadurch immer mit der optimalen Temperatur zubereitet.

WICHTIG: Da das Gerät zur Selbstreinigung das zu heiße Wasser direkt in die Tropfschale ableitet, sollten Sie die Tropfschale nicht unmittelbar nach dem Gebrauch der Dampffunktion entfernen.

Hinweis: Direkt nach dem Umschalten des Dampfwählschalters auf ›OFF‹ blinkt zunächst nur die POWER-Taste und ein Pumpgeräusch ist zu hören. Erst wenn die optimale Betriebstemperatur wieder erreicht ist, leuchten alle Tasten und das Gerät ist betriebsbereit für Ihren nächsten Espresso.

Folgende Mischungsverhältnisse werden empfohlen:

- Cappuccino: 1/3 Espresso, 1/3 heiße Milch, 1/3 Milchschaum
- Latté wird traditionell in einem Glas serviert: 1/3 Espresso, überschichtet mit 1/3 heißer Milch und einer etwa 1 cm dicken Schicht Milchschaum.

Hinweis: Milchproteine „schäumen“ bis ca. 77°C. Ist dieser Temperaturpunkt überschritten, schäumt die Milch nicht mehr.



Die Dampf- und Heißwasserfunktion verwenden

Sie können die beiden Funktionen (Dampf und heißes Wasser) nicht zusammen verwenden, da Sie die gewünschte Funktion über den Auswahlschalter auswählen müssen.

Heißwasserdüse Verwenden

Drehen Sie den Dampfwählschalter im Uhrzeigersinn in die Heißwasser-Position. Die Dampfkontrollleuchte blinkt und zeigt an, dass der Thermoblock beheizt wird. Das Wasser hat die richtige Temperatur erreicht, wenn das Blinken aufhört. Um den Wasserfluss zu beenden einfach den Dampfwählschalter zurück auf STANDBY drehen.

ACHTUNG: Achten Sie darauf sich nicht an dem austretendem Wasserdampf oder heißem Wasser zu verbrühen.

ACHTUNG: Stellen Sie den Auswahlschalter grundsätzlich immer in die Bereitschaftsposition zurück sobald Sie die Dampf- oder Heißwasserdüse nicht mehr benutzen. Solange der Auswahlschalter nicht in Bereitschaftsposition steht bleibt die zuletzt gewählte Funktion aktiv.

ACHTUNG: Achten Sie darauf, dass die Düsen immer auf die Tropfschale weisen, wenn diese nicht in Gebrauch sind. Verbrennungsgefahr!

TIPPS FÜR BESTE ERGEBNISSE

Einen guten Kaffee zuzubereiten, ist eine Kunst, die leicht zu erlernen ist. In diesem Kapitel finden Sie einige Tipps für Ihren perfekten Kaffee.

Hinweis: Um einen wirklich aromatischen Kaffee zu genießen, sollten Sie nicht mehr als 30 ml (mit dem 1-Tasse-Siebeinsatz) oder – für einen doppelten Espresso – nicht mehr als 60 ml (mit dem 2-Tassen-Siebeinsatz) zubereiten.

Hinweis: Achten Sie bei der Zubereitung darauf, dass das Druck-Manometer im optimalen Bereich liegt (siehe ›Espresso Druck-Manometer‹).

Hinweis: Den Geschmack Ihres Kaffees sollten Sie nach Ihren eigenen Vorlieben wählen. Hier spielt die Kaffeesorte eine große Rolle sowie die Art, wie der Kaffee gemahlen wird (fein oder grob). Außerdem können Sie den Geschmack durch das Andrücken im Siebeinsatz beeinflussen. Experimentieren Sie am besten, um Ihre persönliche Note zu finden.

Hinweis: Stellen Sie Ihre Tassen auf die Wärmeplatte, um die Tassen vorzuheizen. Dadurch kühlt der Kaffee nicht aus, wenn er in die Tasse läuft.

Hinweis: Ein kalter Siebeinsatz kann die Brühtemperatur so herabsetzen, dass dies die Qualität des Espressos beeinträchtigt. Heizen Sie den Siebträger und den Siebeinsatz vor (siehe ›Den Kaffee zubereiten‹). Trocknen Sie den Siebeinsatz vor dem Befüllen mit Kaffee immer gut ab. Ansonsten könnte das Brühwasser beim Brühvorgang an dem angepressten Kaffeepulver vorbeilaufen.

Die Kaffeesorte

Bewahren Sie den Kaffee (Pulver oder ganze Bohnen) in einem luftdicht schließenden Behälter an einem kühlen, trockenen Ort auf. Sie sollten den Kaffee allerdings nicht in den Kühlschrank oder das Tiefkühlfach stellen. Sie können fertig gemahlenen Kaffee verwenden. In diesem Fall sollten Sie das Kaffeepulver im Laufe einer Woche verbrauchen, da sich das Aroma mit der Zeit verflüchtigt. Wir empfehlen ganze Kaffeebohnen zu kaufen und direkt

vor der Zubereitung mit dem integrierten Kegelmahlwerk zu mahlen. Die Kaffeebohnen sollten nicht länger als 1 Monat gelagert werden.

Das Wasser und das Druck-Manometer

Beim Aufbrühen des Kaffees sollten Sie darauf achten, dass das Wasser mit der richtigen Geschwindigkeit durch das Pulver gepresst wird.

• Wenn das Wasser zu langsam fließt, wird der Kaffee sehr dunkel und bitter. Die Crema auf dem Kaffee wird dunkel und fleckig.

• Wenn das Wasser zu schnell fließt, bleibt ein großer Teil der Aromastoffe im Kaffeepulver zurück und der Kaffee wird wässrig, fade und ohne Crema. Sie können die Wasserströmung beeinflussen, in dem Sie das Kaffeepulver beim Einfüllen mehr oder weniger fest andrücken. Eventuell können Sie den Kaffee auch grober oder feiner mahlen.

Hinweise zum Kaffeepulver

Wenn Sie fertig gemahlenen Kaffee verwenden, vergewissern Sie sich, dass das Kaffeepulver für Espresso-/Cappuccino-Maschinen geeignet ist. Wenn Sie den Kaffee selbst mahlen, sollte das Pulver nicht zu grob und nicht zu fein sein. Dadurch beeinflussen Sie die Geschwindigkeit, mit der das Wasser durch das Pulver gepresst wird und bestimmen letztendlich die Qualität Ihres Kaffees.

• Wenn der Kaffee zu fein gemahlen ist (das Kaffeepulver gleicht Puderzucker und fühlt sich zwischen den Fingern an wie Mehl) kann das Wasser auch unter Druck nicht durch das Pulver fließen. Der Kaffee wird dadurch dunkel und bitter und die Crema wird fleckig.

• Wenn der Kaffee zu grob gemahlen ist, fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade. Für einen einzelnen Espresso benötigen Sie ca. 7 g Kaffeepulver. Ein Messlöffel hat genau diese Abmessung. Nehmen Sie 2 Messlöffel für einen doppelten Espresso. Es ist zudem auch wichtig, dass Sie den richtigen Siebeinsatz für die entsprechende Espressomenge benutzen.

Den Kaffee andrücken

Nachdem Sie die richtige Menge Kaffeepulver in den Siebeinsatz gefüllt haben, müssen Sie es möglichst gleichmäßig andrücken. Verwenden Sie dazu den Tamper. Das Kaffeepulver muss fest angedrückt werden.

• Wenn Sie das Kaffeepulver zu fest andrücken, fließt das Wasser zu langsam durch das Pulver. Der Kaffee wird dunkel und bitter.

• Wenn Sie das Kaffeepulver zu wenig andrücken, fließt das Wasser zu schnell durch und die Aromastoffe bleiben im Kaffeepulver zurück. Der Kaffee wird wässrig und fade.

WICHTIG: Achten Sie darauf, dass der Rand des Siebeinsatzes unbedingt ganz sauber ist bevor Sie den Siebträger einsetzen, damit der Filter am Brühkopf druckdicht abschließt.

Spülen Sie den Brühkopf

Bevor Sie den Filter am Brühkopf einsetzen, sollten Sie erst etwas Wasser durch den Brühkopf leiten, um den Brühkopf zu spülen. Dies gewährleistet, dass der Brühkopf vor dem Gebrauch gereinigt ist und die Temperatur für den Brühvorgang konstant ist.

Den Kaffee brühen

Der meist auftretende Fehler beim Brühen ist eine Überextraktion wodurch der Espresso bitter und die Crema zu dunkel wird. Die perfekte Crema ist karamellfarbend und schwimmt oben auf dem Espresso.

PFLEGE UND REINIGUNG

Eine regelmäßige und sorgfältige Pflege ist für die Leistung, Lebensdauer und Betriebssicherheit Ihrer Maschine sehr wichtig.

WARNUNG! Vor der Reinigung die Maschine immer ausschalten, den Stecker aus der Steckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.

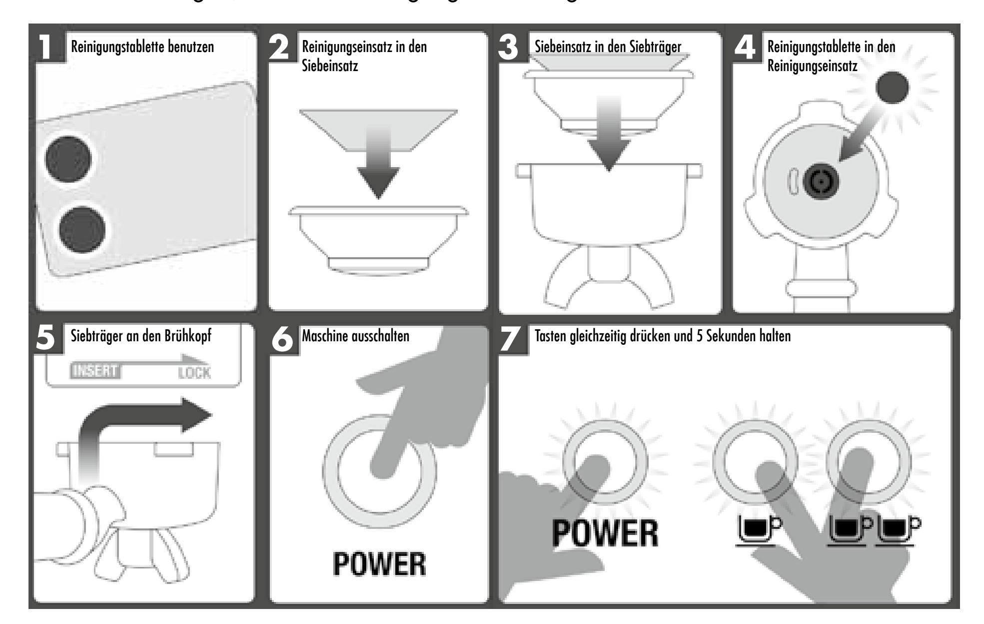
Tägliche Reinigung: Reinigen Sie Siebträger, Siebe, Wasserbehälter, Wasserauffangschale, Tropfblech der Wasserauffangschale, Messlöffel und Tamper mit warmem Wasser und/oder einem lebensmittelechten Spülmittel. Säubern Sie die Brühgruppe und die Gruppendichtung im unteren Bereich der Kaffeebrühgruppe von sichtbarer Verschmutzung ohne diese Teile zu entnehmen.

Reinigung je nach Erfordernis: Reinigen Sie Dampf- und Warmwasserventil nach jedem Gebrauch. Säubern Sie das Gehäuse bei abgeschalteter und abgekühlter Maschine. Zur Reinigung weiches angefeuchtetes Tuch verwenden. Auf keinen Fall Scheuermittel oder chlorhaltiges Reinigungsmittel einsetzen!

Entleeren Sie die Wasserauffangschale rechtzeitig. Warten Sie nicht bis diese randvoll ist.

Reinigungsprogramm für den Brühkopf

Die Design Espresso Advanced Plus verfügt über ein integriertes Reinigungsprogramm, welches Sie in regelmäßigen Abständen durchführen sollten. Clean-Me leuchtet, um dem Benutzer anzuzeigen, dass eine Reinigung notwendig ist.



1. Benutzen Sie eine Reinigungstablette.

2. Setzen Sie den Reinigungseinsatz in den Siebeinsatz.

3. Platzieren Sie den Siebeinsatz im Siebträger.

4. Legen Sie eine Reinigungstablette in den Reinigungseinsatz.

5. Befestigen Sie den Siebträger am Brühkopf.

6. Schalten Sie die Maschine aus.

7. Drücken Sie die -Taste, die -Taste sowie die Power-Taste gleichzeitig und halten diese für 5 Sekunden. Der Reinigungsvorgang startet und dauert ungefähr 5 Minuten. Ist der Vorgang beendet, ertönen 3 Signaltöne. Entfernen Sie den Siebträger und versichern Sie sich, dass sich die Reinigungstablette vollständig aufgelöst hat.

Wir empfehlen Ihnen für die Reinigung die Verwendung der Reinigungstabs 97830.

Kalkfilter Einsetzen/Wechseln

1. Den Kalkfilter ca. 5 Minuten im Wasser einweichen.

2. Den Kalkfilter und das Sieb unter laufendem Wasser spülen.

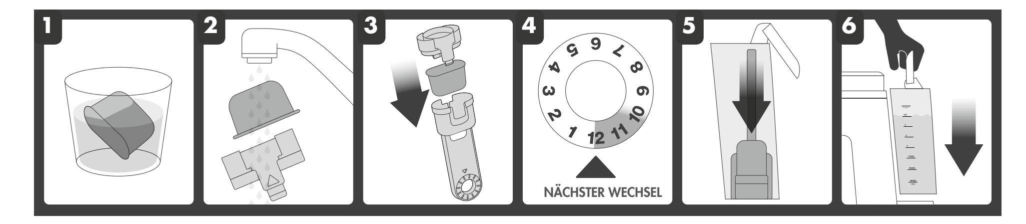
3. Setzen Sie das Filtersystem zusammen.

4. Datum für den nächsten Filterwechsel einstellen.

5. Platzieren Sie den Filter im Wassertank.

6. Den Wassertank in die Espressomaschine einsetzen (siehe ›Das Gerät zusammensetzen‹).

Verwenden Sie dafür ausschließlich die Wasserfilter 97765.



Entkalken der Maschine

Verkalkungen vorbeugen:

Der Tank Ihrer Design Espresso Advanced Plus ist mit einem Kalkfilter ausgestattet. Wir empfehlen den Kalkfilter alle 2 Monate oder nach 60 Tankfüllungen zu wechseln. Durch hartes Wasser können Kalkablagerungen im Inneren der Maschine entstehen, die den Durchfluss des Wassers beeinträchtigen und so die Leistung der Maschine und die Qualität des Kaffees beeinflussen. Um die Intervalle zwischen den Entkalkungsvorgängen zu verlängern, verwenden Sie den original Gastroback Kalkfilter (Art-Nr.: 97765). Diesen setzen Sie in den Wassertank, wie im Abschnitt ›Den Kalkfilter Einsetzen/Wechseln‹ beschrieben, ein.

Der Entkalkungsvorgang:
Zur Vorbeugung einer starken Verkalkung empfehlen wir Ihnen, die Maschine regelmäßig unter Berücksichtigung des Härtegrades Ihres Wassers zu entkalken. Hierbei ist die Verwendung schonender Entkalkungsmittel wichtig, die kein Metall angreifen. Bitte verwenden Sie zum Entkalken ausschließlich den Gastroback Premium Entkalker (Art-Nr.: 98175). Dieser Entkalker enthält spezielle metallschonende Additive und ist auf die in unseren Maschinen verwendeten Bauteile abgestimmt. Bei dem Gastroback Premium Entkalker verwenden Sie eine Mischung aus 50 ml Entkalker und 750 ml. Aufgrund der unterschiedlichen Wasserhärten und Benutzungen können wir hier keine genauen Vorgaben über die Häufigkeit machen. Die folgende Tabelle ist eine unverbindliche Empfehlung und dient nur zur Orientierung.

Härtebereich	Empfohlene Häufigkeit Liter	oder Wochen
weich	alle 150 Liter	alle 16 bis 24 Wochen
mittel	alle 90 Liter	alle 8 bis 10 Wochen
hart	alle 60 Liter	alle 4 Wochen oder wenn ›Clean Me‹ leuchtet

1. Die Vorbereitung:
- Entfernen Sie den Siebträger
- Füllen Sie die Mischung aus 750 ml Wasser und 50 ml Gastroback Premium Entkalker in den Wassertank.
- Schalten Sie das Gerät aus.
- Stellen Sie einen ausreichend großen Behälter unter den Brühkopf.

2. Die Entkalkung:
- Drücken Sie die -Taste, die -Taste sowie die Power-Taste gleichzeitig und halten diese für 3 Sekunden. Der Reinigungsvorgang startet und dauert ungefähr 5 Minuten. Ist der Vorgang beendet, ertönen 3 Signaltöne.

3. Der Spülvorgang:
- Entfernen Sie nach dem Entkalken den Wassertank erneut und spülen Sie ihn gründlich aus und füllen ihn mit frischem, kaltem Leitungswasser auf.
- Stellen Sie einen ausreichend großen Behälter unter den Brühkopf.
- Drücken Sie die -Taste. Das Wasser wird ca. 30 Sekunden durchlaufen.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang bis der Wassertank leer ist.

Hinweis: Geräteschäden, die durch Kalkablagerungen in und am Gerät verursacht werden, sind nicht Teil der Gewährleistung. Falls Sie Ihr Gerät zu einer technischen Überprüfung einsenden möchten, legen Sie bitte keine Anbauteile wie z. B. Filterträger und Wasserauffangschale bei.

WARNUNG:
Der Wassertank sollte während des Entkalkens nicht entfernt oder komplett geleert werden.

Reinigung der Milchschaumdüse und der Edelstahlhülse

1. Entfernen der Edelstahlhülse mit dem mitgelieferten Werkzeug
2. Reinigung des Loches mit der Nadel

1. Entfernen des Aufsatzes
2. Einweichen des Aufsatzes über Nacht
3. Aufsatz befestigen

• Die Milchschaumdüse und die Edelstahlhülse sollten nach jeder Benutzung gereinigt werden.

• Entfernen Sie die Edelstahlhülse und spülen Sie diese mit warmem Leitungswasser ab.

• Wischen Sie die Milchschaumdüse mit einem feuchten Tuch ab und bewegen Sie diese über die Tropfschale. Drehen Sie den Dampfwählschalter vorsichtig auf die Dampf-Funktion. So werden letzte Milchrückstände im Inneren der Milchschaumdüse entfernt.

• Drehen Sie den Dampfwählschalter auf die OFF-Position. Drücken Sie die POWER-Taste, um das Gerät auszuschalten, und lassen Sie die Maschine abkühlen.

• Sollte die Milchschaumdüse immer noch verstopft sein, benutzen Sie die Nadel des Reinigungswerkzeuges um die Verstopfung zu beseitigen.

• Sollte die Milchschaumdüse dennoch verstopft sein, entfernen Sie den Aufsatz der Düse mit Hilfe der Aussparung in der Mitte des Reinigungswerkzeuges.

• Lassen Sie den Aufsatz der Milchschaumdüse in heißem Wasser einweichen, bevor Sie die Verstopfung mit der Nadel des Reinigungswerkzeuges beseitigen.

• Befestigen Sie mit Hilfe der Aussparung in der Mitte des Reinigungswerkzeuges den Aufsatz an der Milchschaumdüse.

Siebträger, Brühkopf und Siebeinsätze reinigen

Lassen Sie in regelmäßigen Abständen Wasser durch die Maschine laufen, wenn der Siebträger platziert ist, sich jedoch kein Kaffeepulver im Siebträger befindet. So werden alle Kaffeepulverrückstände in der Maschine entfernt.

1. Reinigen der Siebeinsätze

2. Platzieren im Siebträger

3. Wasser durchlaufen lassen

4. Löcher mit Nadel reinigen

Sollten die feinen Löcher in den Siebeinsätzen verstopfen, befolgen Sie bitte folgende Anleitung:

1. Platzieren Sie den Siebeinsatz im Siebträger. Lassen Sie ohne Kaffeepulver Wasser durch die Maschine, den Siebeinsatz und den Siebträger laufen.

2. Die Nadel des Reinigungswerkzeuges eignet sich für die Reinigung der feinen Löcher der Siebeinsätze.

3. Um den Einzelwand-Siebeinsatz zu reinigen, lassen Sie einfach Wasser durch den Siebträger laufen, indem Sie die manuelle Wasserzufuhr benutzen (P-Taste gedrückt halten).

4. Um die Siebeinsätze gründlich zu reinigen, führen Sie das Reinigungsprogramm der Maschine durch und setzen den Siebträger mit dem Siebeinsatz ein.

Das Gehäuse und die Wärmeplatte reinigen



Reinigen Sie das Gehäuse der Maschine und die Wärmeplatte mit einem weichen, feuchten Tuch. Polieren Sie mit einem weichen, trockenen Tuch nach. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, harte Schwämme oder Tücher, welche die Oberfläche zerkratzen könnten.

Reinigung der Tropfschale



Die Tropfschale sollte in regelmäßigen Abständen entfernt, ausgeleert und gereinigt werden, vor allem, wenn die Füllstandsanzeige ›Empty Me‹ anzeigt.

Entfernen Sie das Gitter, den Aufsatz und die Füllstandsanzeige. Entsorgen Sie das Kaffeepulver im Mülleimer. Waschen Sie die Tropfschale mit warmen Spülwasser ab (verwenden Sie keine aggressiven Spülmittel) und trocknen die Tropfschale gründlich ab. Die Füllstandsanzeige kann hochgehoben und so von der Tropfschale entfernt werden. Das Unterteil der Tropfschale und die Abdeckung sind spülmaschinenfest.

Das Zubehörfach reinigen

Das Zubehörfach kann nach der Tropfschale entfernt und mit einem weichen, feuchten Tuch abgewischt werden. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, harte Schwämme oder Tücher, welche die Oberfläche zerkratzen könnten.

AUFBEWAHRUNG

Schalten Sie das Gerät immer ganz aus (POWER-Taste und Netzschalter), ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät und alle Bauteile und Werkzeuge, wenn Sie das Gerät längere Zeit nicht benutzen wollen (siehe: ›Pflege und Reinigung‹).

Entfernen Sie die restlichen Bohnen im Frischebehälter. Entleeren Sie den Wassertank und die Tropfschale.

Gehen Sie sicher, dass die Maschine abgekühlt, sauber und trocken ist. Bringen Sie alle Zubehörteile in Position oder verstauen Sie diese im Aufbewahrungsfach.

Bewahren Sie die Maschine geradestehend auf. Stellen Sie keine anderen Gegenstände auf die Maschine.

Wenn das Gerät über einen längeren Zeitraumnicht benutzt wird, empfehlen wir eine Gruppenreinigung durchzuführen (Seite 25). Den Siebträger danach nicht mehr in die Gruppe einspannen.

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Feuchtigkeit, Frost, direktes Sonnenlicht) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät oder seine Bauteile.

Behandeln Sie das Netzkabel mit Vorsicht. Niemals das Netzkabel knicken, quetschen oder verknoten. Niemals am Netzkabel ziehen oder reißen.

Niemals die Bauteile oder Werkzeuge des Gerätes für andere Zwecke verwenden als zur Arbeit mit dem Gerät. Bewahren Sie die Bauteile und Werkzeuge des Gerätes am besten immer zusammen mit dem Gerät auf.

Lagerung

Setzen Sie das Gerät nach der Reinigung wieder zusammen. Das Zubehör des Gerätes bewahren Sie am besten im Zubehörfach auf. Bewahren Sie das Gerät an einem für kleine Kinder unzugänglichen Ort auf, an dem es vor übermäßigen Belastungen geschützt ist. Legen Sie niemals harte, scharfkantige oder schwere Gegenstände auf das Gerät um die Wärmeplatte oder das Rost nicht zu beschädigen.

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Die Maschine ist angeschaltet, die Dampfwasser-Lampe leuchtet.	Der Dampfwählschalter ist nicht in der STANDBY-Position.	Drehen Sie den Dampfwähl-schalter in die STANDBY-Position. Die Maschine beginnt aufzuheizen.
Der Kaffee läuft nicht durch.	Die Maschine ist nicht angeschaltet oder eingesteckt.	Gehen Sie sicher, dass die Maschine eingesteckt ist und die POWER-Taste eingeschaltet ist.
	Der Wassertank ist leer.	Verfahren Sie wie unter ›Den Wassertank befüllen‹ beschrieben.
	Das Kaffeepulver ist zu fein.	Gehen Sie sicher, dass Sie für Espresso geeignetes Kaffeepulver verwendet haben.
	Zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Verfahren Sie, wie unter ›Einstellung der Dosierung‹ beschrieben.
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Verfahren Sie, wie unter ›Andruck des Kaffeepulvers‹ beschrieben.
	Der Siebeinsatz ist verstopft.	Reinigen Sie die Sieb-einsätze. Verfahren Sie, wie unter ›Reinigung der Siebeinsätze‹ beschrieben.
Der Kaffee fließt zu schnell durch den Siebträger.	Das Kaffeepulver ist zu grob.	Gehen Sie sicher, dass Sie für Espresso geeignetes Kaffeepulver verwendet haben.
	Es ist nicht genug Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Verfahren Sie, wie unter ›Einstellung der Dosierung‹ beschrieben.
	Das Kaffeepulver ist nicht fest genug angedrückt.	Verfahren Sie, wie unter ›Andruck des Kaffeepulvers‹ beschrieben.
Der Kaffee ist zu kalt.	Die Tassen sind nicht vorgewärmt.	Heizen Sie die Tassen vor. Ver-fahren Sie, wie unter ›Vorwärmen der Tassen‹ beschrieben.
	Die Milch ist nicht heiß genug (für Cappuccino oder Latte Macchiato).	Die Milch hat die richtige Temperatur, wenn der Boden des Milchaufschäumkännchens zu heiß zum Anfassen ist.

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Keine Crema	Der Kaffee ist nicht fest genug angedrückt.	Verfahren Sie, wie unter ›Andruck des Kaffeepulvers‹ beschrieben.
	Das Kaffeepulver ist zu grob.	Gehen Sie sicher, dass Sie für Espresso geeignetes Kaffeepulver verwendet haben.
	Das Kaffeepulver ist nicht frisch.	Tauschen Sie die Kaffeebohnen aus. Die Kaffeebohnen sollten nicht länger als eine Woche aufbewahrt werden.
	Der Siebeinsatz ist verstopft.	Reinigen Sie die Siebeinsätze. Verfahren Sie, wie unter ›Reinigung der Siebeinsätze‹ beschrieben.
Es ist ein pulsierendes Pump-Geräusch zu hören während der Kaffee entnommen wird oder Milch aufgeschäumt wird.	Die Pumpe der Maschine arbeitet normal.	Die Geräusche sind normal, Sie brauchen keine Vorkehrungen vorzunehmen um dem entgegen zu wirken.
Der Kaffee läuft am Rand des Siebträgers aus.	Der Siebträger wurde nicht korrekt im Brühkopf eingesetzt.	Verfahren Sie, wie unter ›Einsetzen des Siebträgers‹ beschrieben.
	Es befindet sich Kaffeepulver auf dem Rand des Siebeinsatzes.	Reinigen und entfernen Sie das Kaffeepulver vom Rand des Siebeinsatzes und gehen Sie sicher, dass dieser richtig im Brühkopf eingesetzt ist.
	Es ist zu viel Kaffeepulver im Siebeinsatz.	Verfahren Sie, wie unter ›Einstellung der Dosierung‹ beschrieben.
	Das Kaffeepulver ist zu fest angedrückt.	Verfahren Sie, wie unter ›Andruck des Kaffeepulvers‹ beschrieben.
	Der falsche Siebeinsatz oder die falsche Menge an Kaffeepulver wurde verwendet.	Gehen Sie sicher, dass Sie den kleineren Siebeinsatz für eine Tasse und den größeren Siebeinsatz für zwei Tassen Espresso benutzen.
Der Kaffee tropft nur aus dem Siebträger.	Der Wassertank ist leer oder nahezu leer.	Verfahren Sie wie unter ›Füllen des Wassertanks‹ beschrieben.
	Das Kaffeepulver ist zu fein oder zu viel KAffeepulver befin-det sich in dem Siebeinsatz.	Gehen Sie sicher, dass Sie für Espresso geeignetes Kaffeepulver verwendet haben.
	Die Maschine ist verkalkt.	Entkalken Sie die Maschine. Verfahren Sie, wie unter ‹Entkalken‹ beschrieben.
Es ist ein durchgehendes, lautes Pump-Geräusch zu hören.	Der Wassertank ist leer.	Verfahren Sie wie unter ›Füllen des Wassertanks‹ beschrieben.
	Der Wassertank ist nicht richtig platziert.	Verfahren Sie, wie unter ›Füllen des Wassertanks‹ beschrieben.
Es wird kein Dampf erzeugt.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Gehen Sie sicher, dass die Maschine eingesteckt ist und die POWER-Taste eingeschaltet ist.
	Der Wassertank ist leer.	Verfahren Sie, wie unter ›Füllen des Wassertanks‹ Schritt 1 beschrieben.
	Der Dampfwählschalter ist nicht auf der Dampf-Position.	Drehen Sie den Dampfwähl-schalter auf die Dampf-Position.
	Die Milchschaumdüse ist verstopft.	Benutzen Sie die Nadel des Reinigungswerk-zeuges um die Öffnung der Milchschaumdüse zu säubern. Sollte die Milch-schaumdüse dennoch verstopft sein, entfer-nen Sie den Aufsatz der Düse mit Hilfe der Aussparung in der Mitte des Reinigungswerkzeuges. Verfahren Sie, wie unter ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.

Problem	Mögliche Ursache	Was zu tun ist
Es wird heißes Wasser erzeugt.	Der Wassertank ist leer.	Verfahren Sie wie unter ›Füllen des Wassertanks‹ beschrieben.
Die Milch wird nicht richtig aufgeschäumt.	Es wird nicht genug Dampf erzeugt.	Möglicherweise ist die Milchschaumdüse verstopft. Verfahren Sie, wie unter ›Pflege und Reinigung‹ beschrieben.
	Die Milch ist nicht frisch und kalt genug.	Benutzen Sie kalte, frische Milch.
Das Gerät arbeitet nicht.	Es scheint als wäre die Maschine eingeschaltet, aber sie arbeitet nicht.	Möglicherweise wurde der Überhitzungsschutz ausgelöst. Schalten Sie die Maschine aus und lassen Sie sie für ca. 30 - 60 Minuten abkühlen.
Es kommt kein Kaffeepulver aus dem Mahlwerk.	Es sind keine Kaffeebohnen im Frischebehälter.	Füllen Sie Bohnen in den Frischebehälter.

ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich mit Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

Kaffee-Rezepte

Espresso
Intensiv und aromatisch.
Für einen Espresso (oder kleinen Schwarzen) brauchen Sie 7 g Kaffeepulver. Brühen Sie etwa 30 ml auf und servieren Sie in einem kleinen Glas oder einer Tasse.



Großer Schwarzer
Ein großer Schwarzer wird für gewöhnlich zunächst als Standard-Espresso hergestellt.Danach wird nach Geschmack heißes Wasser zugegeben.



Flacher Weißer
Ein einfacher Espresso wird in einer Tasse oder einem Glas mit heißer Milch überschichtet. Mengenverhältnis: ½ Kaffee, ½ heiße Milch.



Klassischer Kaffee Latté Macchiato
Dies ist der traditionelle Morgenkaffee in Italien und Frankreich. Der Kaffee wird typischerweise in einem Glas serviert. Dazu wird ein Täfelchen Schokolade oder süßes Gebäck gereicht.



Zubereitung: Zunächst wird ein einfacher Espresso aufgebrüht. Dann wird dieselbe Menge heiße Milch langsam am Innenrand der Tasse hinunter gegossen, um eine cremige Beschaffenheit und eine schöne Schaumschicht zu erreichen.

Cappuccino
Der echte Cappuccino wird sehr leicht und lauwarm serviert. Dazu werden 1/3 einfacher Espresso mit 1/3 heißer Milch aufgefüllt und mit 1/3 Milchschaum überschichtet.



Für die perfekte Optik halten Sie ein Blatt Papier über eine Hälfte der Tasse während Sie etwas geraspelte Schokolade über die andere Hälfte streuen.

Macchiato
Ein kleiner Espresso wird in eine 70-ml-Tasse gefüllt und mit einem Löffel feinem Milchschaum garniert.



Mocca Frappe (zwei Portionen)
Diese herrliche Erfrischung ist im Handumdrehen fertig und wird die Genießer von Kaffee und Schokoladen-Drinks gleicher-maßen begeistern. Schmelzen Sie zwei gehäufte Teelöffel einer geraspelten Qualitätsschokolade in zwei doppelt starken kleinen Espressos. Geben Sie eine halbe Tasse kalte Milch dazu und 9 Eiswürfel. Mixen Sie das Ganze in einem Mixer bei langsamer Geschwindigkeit durch, bis die Mischung eine glatte, samtige Beschaffenheit hat. Verteilen Sie die Mischung auf 2 Gläser und servieren Sie sofort.

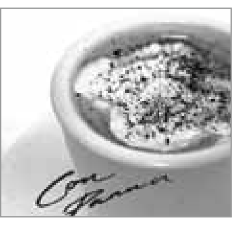


Espresso Affogato



Diese süße Versuchung ist einfach unwiderstehlich und besteht aus einer Kugel Premium-Vanilleeis in Espresso. Eventuell können Sie auch einen Schuss von Ihrem Lieblings-Likör dazu geben. Für die Optik servieren Sie diese Köstlichkeit in einem Martini-Glas mit zwei Mürbeteig-Keksen.

Con Pannia



Con Pannia bedeutet mit Sahne. Dies ist eine schicke Variante des althergebrachten Wiener Kaffees. In einer Tasse für 90 bis 120 ml wird ein doppelter Espresso gefüllt und mit einem Schlag frischer cremig geschlagener Sahne garniert. Mit Zimt bestäuben und sofort servieren.

Rezepte - Desserts

Vanillepudding mit frischen Himbeeren auf Mocca-Basis (für 6 Personen)

Zutaten:
750 ml Sahne
¾ Tasse feiner Kandis
2 Vanilleschoten, längs aufgeschnitten
1 Esslöffel Gelatine
¾ Tasse starker, abgekühlter Espresso
1 Körbchen frische Himbeeren
1 Esslöffel zusätzlicher feiner Kandis oder Rohrzucker

Zubereitung:
1. Mischen Sie Sahne, Zucker und Vanilleschoten in einem Topf. Rühren Sie bei mittlerer Hitze bis die Mischung gerade aufkocht. Nehmen Sie dann die Vanilleschoten heraus.
2. Geben Sie die Gelatine dazu und rühren Sie mit einem Holzlöffel weiter, bis die Gelatine aufgelöst ist. Nehmen Sie den Topf vom Herd und warten Sie bis die Mischung abgekühlt ist.
3. Verteilen Sie die Mischung gleichmäßig auf sechs 150-ml-Gläser und stellen Sie die Gläser mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank oder bis die Mischung stockt.
4. Verteilen Sie die Himbeeren in einer mittelgroßen Schüssel, streuen Sie Zucker darüber und zerdrücken Sie die Beeren mit der Gabel.
5. Mischen Sie den kalten Kaffee unter die Beeren, decken Sie die Mischung ab und stellen Sie die Schüssel in den Kühlschrank.
6. Verteilen Sie die Fruchtmischung auf den Vanillepuddings und servieren Sie mit frischem Kaffee.

Tiramisu (für 4 Personen)

Zutaten:
1 ½ Tassen Mascarpone oder Doppelrahmfrischkäse
1 ¼ Tassen Sahne
2 ½ Esslöffel Puderzucker
½ Tasse starker Espresso, abgekühlt
½ Tasse Tia Maria oder Amaretto
16 Biskuitstäbchen
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung:
1. Mischen Sie Mascarpone, Sahne und Puderzucker in einer großen Schüssel. Schlagen Sie die Mischung mit dem Schneebesen auf, bis sie eine cremige Beschaffenheit erreicht. Stellen Sie die Mischung dann kalt.
2. Mischen Sie den Kaffee und den Likör in einer Schüssel. Tauchen Sie die Biskuitstäbchen kurz in die Kaffee/Likör-Mischung. Legen Sie die Hälfte der Biskuitstäbchen in einer Schale aus. Der Boden der Schale muss vollständig mit Biskuitstäbchen bedeckt werden.
3. Schichten Sie die Hälfte der Mascarpone-Creme über die Biskuitstäbchen. Legen Sie dann die restlichen Biskuitstäbchen über der Creme-Schicht aus.
4. Schichten Sie danach die restliche Mascarpone-Creme darüber.
5. Stäuben Sie Kakao darüber und stellen Sie das Dessert bis zum Servieren mindestens ½ Stunde kalt.
6. Servieren Sie mit frischen Früchten (Beispiel: Himbeeren) und frischem Kaffee.

Kaffee-Zimt-Walnuss-Muffins

(für 12 Personen)

Zutaten:
2 ½ Tassen Mehl
2 Teelöffel Backpulver
1 Teelöffel gemahlener Zimt
¾ Tassen feiner Kandis
1 Tasse saure Sahne
2 Eier
1 Teelöffel fein geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
⅓ Tasse Olivenöl
¾ Tassen starker, abgekühlter Espresso
1 Tasse grob gehackte Walnüsse

Zubereitung:
1. Sieben Sie Mehl, Backpulver und Zimt zusammen in eine Schüssel und mischen Sie den Zucker unter.
2. Mischen Sie saure Sahne, Eier, Zitronenschale, Olivenöl und Espresso in einer mittelgroßen Schüssel gut durch.
3. Kneten Sie diese Mischung unter die Mehlmischung. Rühren Sie dabei nicht zu stark durch.
4. Geben Sie den Teig in 12 leicht gefettete und am Boden mit Backpapier ausgelegte Muffin-Förmchen. Die Förmchen sollten bis zu ⅔ gefüllt sein.
5. Stellen Sie die Muffins in den auf 180° C vorgeheizten Ofen und backen Sie die Muffins etwa 12 bis 15 Minuten bis die Muffins innen gar sind.
6. Servieren Sie die noch warmen Muffins mit etwas Puderzucker überstreut. Reichen Sie dazu einen Cappuccino oder Café Latté.

Gehaltvoller Kaffee-Aufstrich

Zutaten:
2 Tassen gesiebter Puderzucker
1 Esslöffel schaumig geschlagene Butter
¼ Tasse starker, heißer Espresso

Zubereitung:
Mischen Sie die Hälfte des Kaffees, Puderzucker und Butter in einer Schüssel. Rühren Sie gut durch und geben Sie den restlichen Kaffee nach und nach dazu bis Sie eine streichfähige Masse erhalten.



GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de

20131014